

PRODUCTO: ALMEJA DEL PACÍFICO MARRÓN COCIDA ULTRACONGELADA AL VACÍO



ESPECIE	Meretrix lyrata		
MARCA COMERCIAL	MARSANA		
MÉTODO DE EXTRACCIÓN	Pesca extractiva.		
ORIGEN	Océano Pacífico (País de origen: Vietnam)		
USO PREVISTO	Consumo directo y elaboración de productos (mezclas, cocktails)		
VIDA ÚTIL	24 meses desde fecha de congelación (-18°C)		
FORMA DE PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación: Almejas enteras con valvas cerradas y líquido intervalvar. - Congelación IQF. Envasado en bolsa a vacío. 		
TAMAÑO / CALIBRE	Packing 1: Bolsa 1 kg	Tiraje 1: 40-60 piezas/Kg	Código Pesciro: 00636
		Tiraje 2: 60-80 piezas/Kg	Código Pesciro: 00638
	Packing 2: Bolsa 500g	Tiraje 1: 40-60 piezas/Kg	Código Pesciro: 01316
GLASEO Peso Neto / Peso Escurrido	Sin glaseo Packing 1: Peso Escurrido 10 x 1 Kg Packing 2: Peso Escurrido 12 x 500g		
OMG´s	No presenta		
ADITIVOS	No presenta		
ALÉRGENOS	No presenta (a mayores que la propia especie)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Aspecto: Piezas enteras con concha, sin roturas. Ausencia de restos arena y otros cuerpos extraños. Presencia de cristales de hielo propios de la congelación tras cocción.</p> <p>Color: Característico de la especie.</p> <p>Olor y sabor: Característico marino, almeja lista para consumo.</p> <p>Ausencia de parásitos.</p> <p>Tamaño y Uniformidad de tamaño: Tamaño uniforme según tiraje.</p>		
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES <i>(valor medio por 100 g de porción comestible)</i>	<p>Valor energético: 333 kJ / 78 kcal</p> <p>Grasas: 0.7 g</p> <ul style="list-style-type: none"> - de las cuales Saturadas: 0.2 g <p>Hidratos de carbono: 8.9 g</p> <ul style="list-style-type: none"> - de los cuales Azúcares 0 g <p>Proteínas: 9.1 g</p> <p>Sal: 1.3 g</p>		




CARACTERÍSTICAS de CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

	Parámetro	Valor Límite
Características físico-químicas	Plomo	1.5 ppm
	Cadmio	1.0 ppm
	Mercurio	0.50 ppm
	Toxinas diarreicas DSP	Negativo
	Toxina paralizante PSP	800 µg eq saxitoxina/100 g
	Toxina amnésica (ASP)	20 mg ác. domoico/Kg

PRODUCTO: ALMEJA DEL PACÍFICO MARRÓN COCIDA ULTRACONGELADA AL VACÍO

Especificaciones microbiológicas	Parámetro	Valor Límite
	e.coli	10 ufc/g
	Estafilococos coagulasa+	100 ufc/g
	Salmonella	Ausencia/25g
	Listeria monocytogenes	Ausencia/25g
Norovirus GI GII	Ausencia/25g	

PRESENTACIÓN.- ETIQUETADO Y ENVASADO DEL PRODUCTO

MENCIONES DEL ETIQUETADO	<p>Denominación comercial y científica de la especie Modo presentación y/o tratamiento Talla Método de producción Zona de captura Origen Peso neto Número de establecimiento autorizado Identificación de la empresa comercializadora Lote Fecha de congelación Fecha de consumo preferente Condiciones de conservación</p>	
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO ENVASADO	Apertura caja 10x1 Kg al vacío	
	Caja de cartón de 10x1 Kg	
	Eur-palet (1200x800mm) Base: 8 cajas Alturas: 12 Palet: 104 cajas 1040 Kg	

Realizado por:

Nombre: Jacobo Vázquez, Resp Calidad

Fecha Última Revisión: 01/09/2014



Aprobado por:

Nombre: Javier Mallo, Gerente

Fecha Aprobación:

01/09/2014